



STUDENTERFEST 2017

menuforslag



STUDENTERBUFFET:

- Marineret svinemørbrad
- Barbecue marineret kyllingebryst
- Kold krydderurtesauce
- Flødekartofler
- Små sesamstegte kartofler
- Sommerens salat med grøn bund, forårsløg, friske asparges, mango og jordbær samt salt mandler
- Salat med vandmelon, rødløg og feta
- Hjemmebagt fladbrød med krydderurter og flagesalt

149 KR.
PR. PERSON

STUDENTERBUFFET INKL. DESSERT:

- Kylling i abrikos
- Barbecue marineret ben
- Kold krydderurtesauce
- Italiensk kartoffelfad
- Små stegte petit kartofler
- Sommerens salat med grøn bund, forårsløg, friske asparges, mango og jordbær samt salt mandler
- Salat med vandmelon, rødløg og feta
- Hjemmebagt fladbrød med krydderurter og flagesalt

- Jordbær cheesecake

199 KR.
PR. PERSON

LUKSUS TAPASMENU:

- Rejecocktail med puinoa, mango og avokadocreame
- Bagt laks med rugbrødsgrumle og wasabicreme
- Kyllingesalat med peanuts og feta samt kokos-lime creme
- Små græske frikadeller med hjemmelavet pesto
- Pandekager med krydret oksekødsfyld
- Sommerens salat med grøn bund, forårsløg, friske asparges, mango og jordbær samt salt mandler
- Hjemmebagt fladbrød med krydderurter og flagesalt
- Blåbærmousse på kiksebund

289 KR.
PR. PERSON

Menuerne sælges ud af huset.

Den kolde mad er anrettet på fade klar til servering.
Den varme mad ankommer i varmekasser og vi sender fade med til at anrette på.

Minimum 15 kuverter.

Mulighed for levering ud af huset.

KONTAKT

Charlotte H. Jensen
Køkkenschef

Telefon: +45 24 81 94 20

E-mail: kokken@rskc.dk